

The fire in me

saisonal wechselnd | täglich | Start 18:30-19:00 Uhr, erster Gang um 19:15 Uhr

150,00 pro Person

optional +75,00 Weinbegleitung / +60,00 Getränkebegleitung (nicht-alkoholisch)

Goldforelle x Daikon

Buri x Shiso

Toro Balfego x Koshihikari

Yuzu Sake / Geiger Blanc de Blanc

Silversteam La Goonery x Rote Beete

2017 Bürklin-Wolf Wachenheimer Riesling / Georg Breuer Riesling Sans

Kingfish Company x Leche de Tigre

2021 Alois Lageder Chardonnay / Kimino Yuzu

Brot x Butter

Lachs Hiddenfjord x Miso-Vanille

2020 Oremus Furmint Mandolas / Saveur Quince Kumquat

Carabinero x Safran

2016 Braida Monferrato Rosso Il Bacialé / Geiger Inspiration 4.2

Erfrischung

Algen x Caramel 2.0

2009 Salm Riesling Kabinett Felseneck / Saveur Sparkling Wild Strawberry

optional

Supplement
p.P., tischweise
35,00

Caviar
50,00

Extra Brot
4,00

Käse vom Affineur
Waltmann
15,00

*Pescetarisch auf Anfrage 24h vor Reservierung, keine vegetarische Variante.
Für eine vollständige Liste aller Allergene & Zusatzstoffe fragen Sie bitte unser Personal.*

Aperitif

Roederer Champagne Collection 245 / Rosé Brut 2017
18,00 / 24,00

Bollinger Special Cuvée Brut
18,00

Rappenhof Blanc de Blanc
12,50

Gin Tonic
10,00

*

Weißwein (0,1 l)

Full Riesling halbtrocken
7,00

2017 Bürklin-Wolf Wachenheimer Riesling
10,00

2020 Oremus Furmint Mandolas
13,00

2021 Alois Lageder Chardonnay
13,00

2009 Salm Riesling Kabinett Felseneck
13,00

*

Rotwein (0,1 l)

2016 Braida Monferrato Rosso Il Bacialé
13,00

2004 Chateau Haut-Bages Libéral Bordeaux
18,00

*

Alkoholfreier Wein & Alternativen (0,1 l / 0,75 l)

Kimino Yuzu
8,00

Geiger Blanc de Blanc
9,00 / 39,00

Breuer Riesling Sans
8,00 / 29,00

-und weitere aus der Getränkebegleitung auf Anfrage-

*

Bier (0,33 l)

Tegernseer Helles / Braustübl Helles alkoholfrei
4,00

Schätzel Weinbier
4,00